



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Extra Brut Rosé.



RESEÑA: "Nos destacamos en la elaboración de espumantes de alta gama, mediante el método tradicional o champenoise, logramos espumantes elegantes, de gran cuerpo y de un excelente equilibrio entre la frescura y la acidez."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón recurre a una mínima intervención sobre el terroir y a una enología sutil que define la complejidad de sus vinos. Los suelos de origen aluvial de su finca El Cepillo son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja mientras que en las zonas mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). Las condiciones de la vendimia estuvieron definidas por un clima templado y seco y una importante amplitud térmica que contribuyó al desarrollo de polifenoles en los frutos. Durante la floración las bajas temperaturas redujeron los rendimientos, sobretodo para el Malbec. Mientras que el envero y maduración transcurrieron con temperaturas normales y sin presencia de lluvias. La vendimia se caracterizó por un invierno cálido, una primavera sin heladas ni viento zonda y un verano más frío aunque con mayor cantidad de precipitaciones que el promedio histórico que determinó trabajos específicos en el viñedo. Se cosechó 2 semanas antes de lo previsto logrando vinos de una elegancia superior, propia de años fríos.

VARIETAL: 100% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Finca el Cepillo, Valle de Uco.

GUARDA: 12 meses en contacto con levaduras.

VISTA: Sutil color rosado con finas burbujas de ascenso constante en forma de rosario.

NARIZ: Aromáticamente expresivo y complejo con notas de frutos rojos frescos en primer plano como cerezas y frutillas, luego despliega tonos cítricos, levaduras, pan tostados y brioche.

PALADAR: Paladar cremoso y refrescante. Ataque seco y frutal al que luego se suman sabores de levadura, frutos secos y maduros. Sus finas burbujas imprimen una frescura sostenida y despliegan volumen y sabores firmes. Buen equilibrio y expresión con final largo y sofisticado.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.